



CAROTINE AL LATTE

INGREDIENTI X 4 PERSONE CIRCA :

4/5 CAROTE

2 SPICCHI DI AGLIO

MEZZO LITRO DI LATTE CIRCA

OLIO q.b.

SALE q.b.

PREPARAZIONE:

Laviamo, sbucciamo e tagliamo a rondelle o a dadini le carote. In una casseruola soffriggiamo leggermente l'aglio con un po' di olio, versiamo le carote e lasciamo insaporire per circa 2 minuti; dopodiché copriamo il tutto con il latte aggiungiamo un po' di sale e lasciamo cuocere fino a quando il latte non formerà una crema e le carote non saranno morbide. Aggiungere in fase di cottura un po' di acqua se necessario. A cottura ultimata aggiustiamo di sale se necessario e.....

BUON APPETITO!